

Carta dei vini

Selezione cantine Moras per On The Run

V I N I
MORAS



Vini Bianchi



Falanghina Campania I.G.P.

4,50 €

16,00€



100% Falanghina

Vino bianco, strutturato e fresco con profumi di melone pera e note floreali.



Ideale in abbinamento a piatti a base di pesce, insalate leggere e specialità fritte, esaltandone con eleganza la croccantezza, senza oscurarne i sapori.

gradazione alcolica : 12,50% vol

temperatura di servizio: 10° C

Chardonnay Pugliese

20,00€



100% Chardonnay

Vino bianco, dal profilo morbido e fruttato con note di pesca e fiori bianchi.



La sua raffinatezza lo rende perfetto per accompagnare insalate gourmet, frittiture delicate e carni bianche. Indicato anche in abbinamento a piatti di pesce.

gradazione alcolica : 13,00% vol

temperatura di servizio: 10° C

V I N I
MORAS



Vini Bianchi

Fiano di Avellino D.O.C.G.

24,00€



100% Fiano

Vino bianco elegante dai profumi delicati e gusto avvolgente.



La morbidezza del Fiano accompagna bene carni bianche e condimenti delicati. Perfetto anche con piatti a base di pesce, insalate con agrumi o frutta secca.

gradazione alcolica : 13,50% vol

temperatura di servizio: 10° C

Greco di Tufo D.O.C.G.

24,00€



100% Greco

Vino bianco elegante dal profumo intenso. Gusto fresco, delicato e seducente.



Elegante e minerale, si abbina perfettamente con burger di pesce o vegetariani, insalate con agrumi, avocado o crostacei.

gradazione alcolica : 13,00% vol

temperatura di servizio: 10° C

V I N I
MORAS



Vini Rossi



Pietra Viola

4,00€

15,00€

Campania Aglianico I.G.P.



100% Aglianico

Vino rosso strutturato e raffinato, dal colore rosso fragola e intensi profumi di amarena e mora.



Corposo e avvolgente, si sposa bene con burger di manzo o pulled pork. Perfetto con polpette in salsa e bilancia bene con contorni saporiti e leggermente speziati.

gradazione alcolica : 13,50% vol
temperatura di servizio: 16° - 18°C

Primitivo Salento I.G.P.

20,00€



100% Primitivo

Vino rosso rubino con riflessi violacei, profumi avvolgenti di frutti di bosco e prugna. Strutturato ma morbido, con tannini vellutati.



Si abbina con gusto a burger di manzo, con carni alla griglia e tagliate di carne. Adatto anche ad accompagnare sfiziosità fritte.

gradazione alcolica : 14,00% vol
temperatura di servizio: 16° - 18°C



Vini Rossi



Vetus 13

24,00€

Campania Rosso I.G.P.



Aglianico, Piediroso, Primitivo

Vino avvolgente dagli intensi sentori di amarena, mora e prugna secca, con leggere note speziate e un finale piacevolmente fruttato. Questo vino ha ricevuto un importante riconoscimento: ha ottenuto un punteggio di 96/99 nell'Annuario "Migliori Vini Italiani" di Luca Maroni, classificandosi come terzo miglior vino rosso d'Italia.



Intenso e morbido è perfetto con tagliate di carne, burger di carni rosse. Ottimo con carni alla brace e speziate. Perfetto anche per accompagnare contorni più ricchi e aromatici come funghi e verdure. Può essere abbinato anche a fritti più ricchi.

gradazione alcolica : 14,00% vol

temperatura di servizio: 16° - 18°C

Spumanti



4,00€



25,00€

Moras- Vino Spumante Extra Dry



Uve bianche pugliesi

Fresco e fragrante, con bollicine fini e un equilibrio perfetto tra morbidezza e vivacità.



Frizzante e allegro è perfetto per un aperitivo. Accompagna con gusto stuzzichini, fritti e panini dal gusto più leggero.

gradazione alcolica : 11,00% vol

temperatura di servizio: 6° - 8°C

